

# De duurzame keuken van Albert Kooy: gezonder, lekkerder en beter voor het milieu

door Hedwig Terpstra

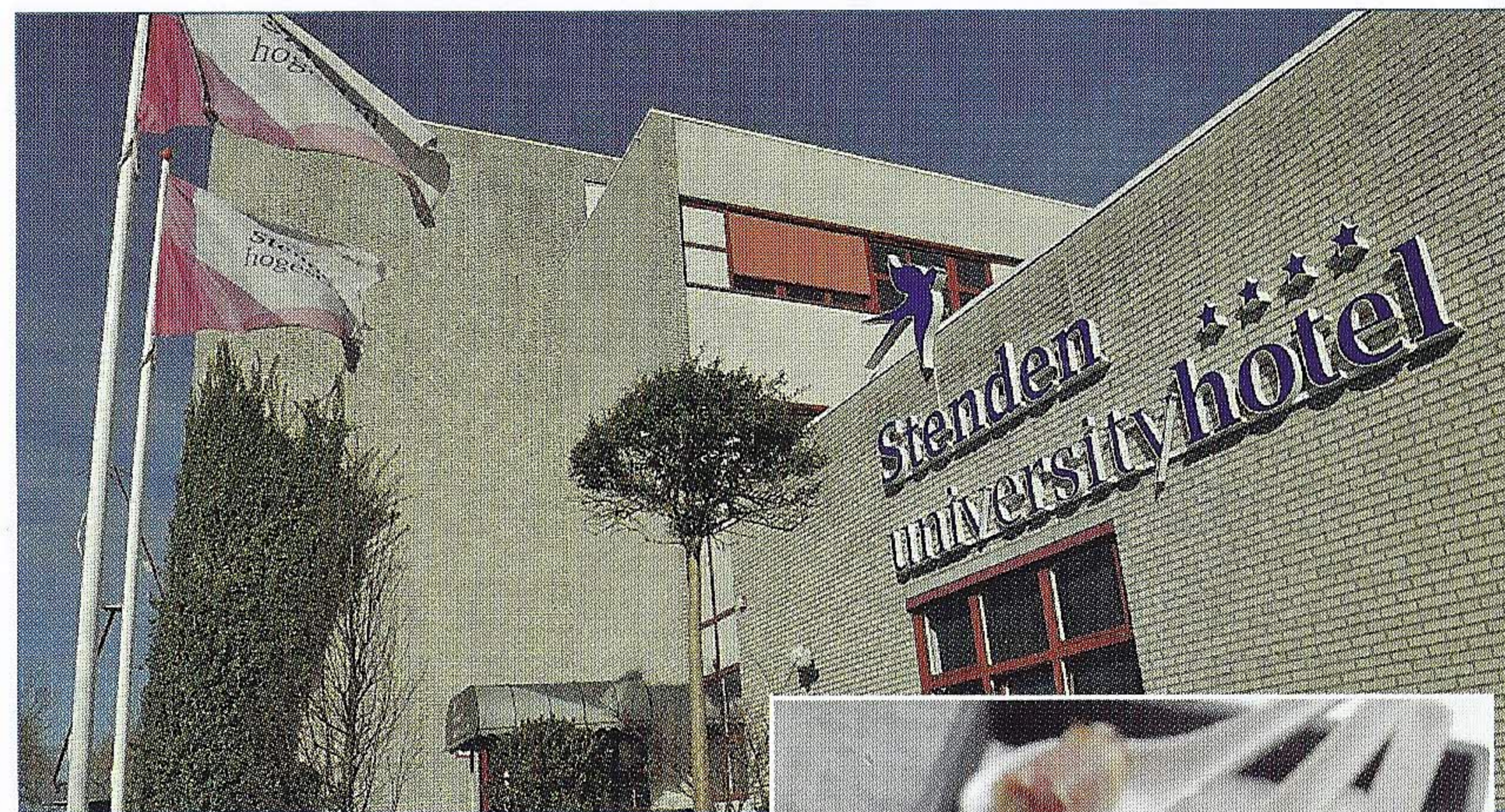
Albert Kooy is werkzaam als SVH Meesterkok in de drie restaurants van het Stenden University Hotel, onderdeel van de Hoge Hotelschool in Leeuwarden. Deze onderwijsinstelling is een belangrijke kweekvijver van culinair talent. Ook daarin staat Friesland aan de top. De keukens van Restaurant.nl, de bedrijfskantine, Canteen en het eetcafé IF zijn gebaseerd op de filosofie van De Nieuwe Nederlandse Keuken, een concept ontwikkeld door Kooy zelf. In de keukens wordt uitsluitend gebruik gemaakt van duurzame producten.



Wat is het verschil tussen duurzame en biologische producten?

Albert Kooy: 'Biologisch is niet altijd duurzaam. Bij biologische producten

het overgrote deel producten van Nederlandse bodem. Af en toe voeg ik daar wel eens iets uit het buitenland aan toe, zoals tropisch fruit, en



geheten food miles en met de biologische voetafdruk, de footprint, van de producten.

Albert: 'Food miles wil zeggen de afstand die het product af moet leggen voordat het op je bord ligt. De biologische voetafdruk is de belasting die wij per persoon op de aarde leggen voor onze consumptie. Zo gebruikt de Westerse mens te veel vlees en vis op een dag. De productie daarvan kost de aarde veel energie en water. We hebben dagelijks maar 80 gram vlees nodig, maar we gebruiken in Nederland gemiddeld 1,35 ons per dag. Dat is dus bijna twee keer zoveel en dat is niet goed voor de toekomst van de aarde. Mensen eten in restaurants gemiddeld voor 80% vlees of vis en voor 20% groenten. In onze restaurants heb ik die percentages omgedraaid. Het hoofdbestanddeel van de gerechten is biologische groente van de koude grond, met daarbij wat garnering in de vorm van vlees of vis, geproduceerd op diervriendelijke wijze. De Nieuwe Nederlandse keuken is gezonder, lekkerder en beter voor het milieu.'



Nederland. Het is een basiskookboek dat richtlijnen geeft aan koks, met 260 recepten. Volgend jaar komt een vervolg op dit boek uit. In dat boek leg ik uit wat het begrip 'duurzaam' inhoudt en wat voor producten je zou moeten

## Lekker met een korrel zout

De Lekker net gekocht voor het ter perse gaan van dit nummer. Even kijken hoe de Friese restaurants, en speciaal die bij Fryslân Culinair zijn aangesloten, zijn beoordeeld. Afgedroogd of opgehemeld? De redactie van Lekker schroomt namelijk niet om kritisch te zijn en evenmin om daarin te overdrijven, in zowel positieve als negatieve zin. Soms wel gemakkelijk. In de recensies merk je aan de toon of de inspecteurs wel of niet op de troon zijn gezet. Het zijn verwende gasten en iedere restauranthouder weet dan ongeveer welk vlees je in de kuip hebt.



Maar de hele sector houdt terdege rekening met de jurering van Lekker. Met angst en beven wordt uitgekeken naar half november als de stand van zaken is opgemaakt. Hoe valt het succes van dit blad te verklaren? Want de populariteit van Lekker lijkt die van de gastronomie in ons land te overstijgen. Restaurants, zeker de beste van het land, zijn niet dagelijks tot de laatste stoel bezet. Ik denk dat Lekker zo goed in de markt ligt



gaat het om onbespoten groenten. Bij de productie worden zo min mogelijk hulpstoffen gebruikt. Duurzame producten worden op milieuverantwoorde wijze gemaakt of geteeld, gebaseerd op de 'foodmiles' en de 'footprint'.

**Wat is De Nieuwe Nederlandse Keuken?**

'Wij serveren in onze restaurants voor

ik gebruik geregeld olijfolie uit Spanje. We serveren op dit moment geen tomaten, sla of komkommer omdat die groenten nu met de vorst hier niet verbouwd worden. De tomaten die je nu in de winkel ziet liggen kunnen niet uit Nederland van de koude grond komen en zijn zeker ook niet biologisch. We maken ook gebruik van streekproducten, zoals snoekbaars uit het Sneekermeer, Waddenproducten zoals kokkels en harder, en bot uit het IJsselmeer bij Laaxum. Het uitsluitend gebruik maken van streekproducten is echter nogal idealistisch, omdat het logistiek gezien moeilijk is om die producten aangeleverd te krijgen. Het zijn meestal kleine bedrijfjes die deze producten aanbieden en die zijn vaak niet aangesloten op een distributienetwerk. Ik werd laatst gebeld door een slager uit de omgeving van het Lauwersmeer die zei dat hij lekker biologisch vlees heeft en hij wilde dat ik even langs kwam om te keuren. Soms ga ik op zulke uitnodigingen in.'

**Op zijn menukaarten houdt Albert Kooy rekening met het aantal zo-**

**Zoiets vraagt wel om durf. Hoe wordt er op gereageerd?**

'Onze gasten in Restaurant.NL van Stenden University Hotel reageren in eerste instantie vaak verbaasd over de kleine hoeveelheid vis of vlees. Ik moet steeds weer opnieuw het concept van De Nieuwe Nederlandse Keuken uitleggen. Maar ik krijg ook hele leuke en positieve reacties. Zo ben ik gevraagd om op 7 januari het burgemeesterdiner in Leeuwarden te verzorgen. Dus ook op basis van mijn concept. De meeste restaurants durven het nog niet aan om deze kant op te gaan, hoewel ik wel denk dat deze manier van koken de toekomst is. Het gaat hier om een uniek concept, gebaseerd op de authentieke culturele Nederlandse keuken.'

**Hoe kwam je op dit idee?**

'Voordat ik bij Stenden University kwam had ik een restaurant in Brabant en daar heb ik het concept ontwikkeld. Ik wilde mensen bijvoorbeeld een gezonde kroket voor kunnen zetten. Ik heb drie jaar geleden het boek 'De Nieuwe Nederlandse Keuken' geschreven en hierin geef ik mijn visie op het koken in

zaam wilt consumeren. Ook komen er recepten in voor het klaarmaken van 'ouderwetse' Hollandse groenten, zoals schorseneren en koolraap. Want wie weet tegenwoordig nog hoe die groenten moeten worden bereid? Ik geef ook gastlessen op de hotelschool over dit concept en duurzaamheid in de keuken.'

**Bereik je hiermee de mensen? Worden ze bewust?**

'Ik denk dat de media een belangrijke rol spelen in het bewust maken van de consument over duurzaamheid, meer nog dan de overheid. Onze producten zijn bijvoorbeeld E-nummer vrij. E-nummers zijn door de Europese Unie toegestane toevoegingen aan een product, maar dat wil niet zeggen dat ze gezond voor ons zijn! Ik wil het concept graag verder ontwikkelen en lees daarvoor veel rapporten en artikelen. Enzodra bezoekers van onze restaurants begrijpen hoe het concept in elkaar zit en waarom onze menukaart er zo uitziet en ze zoveel groenten op hun bord krijgen en minder vlees, dan vinden ze het over het algemeen fantastisch!'

*lijstjes. Je kunt niks verzinnen of er is een rangschikking. We zijn meesters in het opmaken van klasseringen. Heeft het te maken met onze hokjesgeest? Nederlanders willen op van alles en nog wat een stempel drukken. We moeten de boel in kaart hebben gebracht, anders vertrouwen we het niet.*

*Ik vraag me af wie de smaakpolitie van Lekker is. Dat moeten wel uitzonderlijk goede fijnproevers zijn om exact te bepalen op welke positie een restaurant zich bevindt. Hoe kun je nu de 500 beste restaurants selecteren en nummeren? Eenmaal de ietwat cynische beschrijvingen lezend kwam ik er achter dat fatsoenlijk rangschikken inderdaad niet mogelijk is. Sterker, de plaatsingen zijn een slag in de lucht, zo wordt duidelijk. De bediening even niet alert?, hup, tien plaatsen terug. De prijs omhoog?, háá, in de put. De kaas een fractie te weinig gerijpt?, sla een beurt over. De baars iets té gegrild?, terug naar start. Nieuw interieur?, ga door naar 57. Lekker lijkt op ganzenborden.*

*Met Harry Westers was ik lunchen in De Gastronom. Uitstekend. Harry vroeg zich af: 'Hoe kan De Librije nu drie sterren hebben en deze zaak niks?' Hij had gelijk. Zo'n verschil in kwalificatie is te groot. Je kan er geen peil op trekken. Dus als gast gewoon je eigen inspecteur zijn. Ga op je eigen oordeel af en laat je niet leiden en dus ook niet misleiden door een restaurantgids. Dat is het best, het eerlijkst. Daarom is het nog wel prima dat een blad als Lekker verschijnt want uiteindelijk betekent het bestaan ervan toch reclame voor de restaurantsector, ook al geeft de Top 500 een vertroebeld totaalbeeld.*

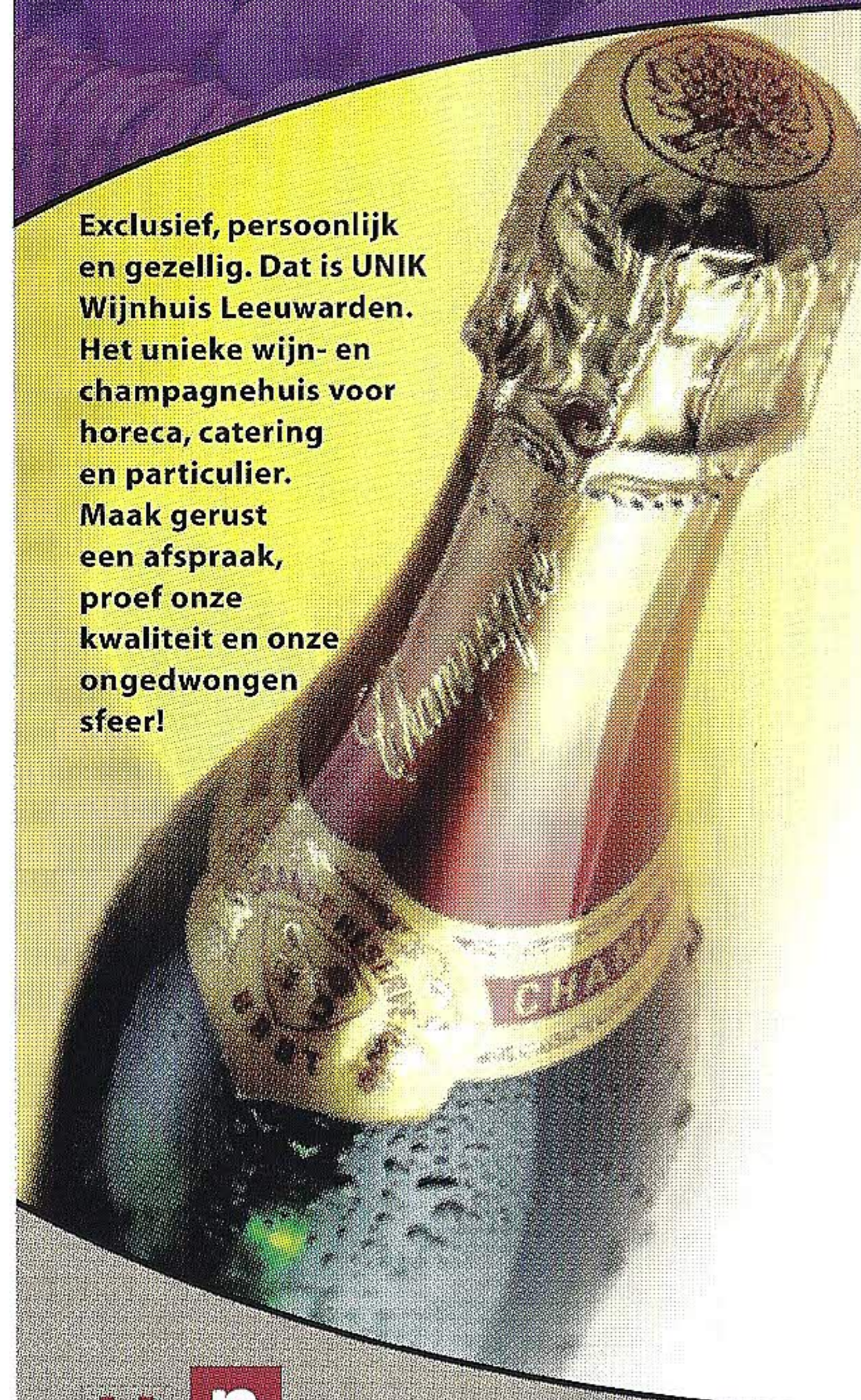
*Neem Lekker dus gewoon met een korrel zout, dan smaakt ie prima. Oh ja, de restaurants van Fryslân Culinair hebben de toets der kritiek uitstekend doorstaan.*

*Albert van Keimpema*

(advertentie)

## Het bruisende wijnhuis van Friesland

Exclusief, persoonlijk en gezellig. Dat is UNIK Wijnhuis Leeuwarden. Het unieke wijn- en champagnehuis voor horeca, catering en particulier. Maak gerust een afspraak, proef onze kwaliteit en onze ongedwongen sfeer!



**U n i k** Wijnhuis  
wijnen • wijngeschenken en kerstpakketten  
Telefoon 058 288 07 64  
[www.unikwijnhuis.nl](http://www.unikwijnhuis.nl)

TARQUET ■ CASA SILVA ■ VOSS WATER  
GOBILARD ■ ESK VALLEY ■ TEMPUS TWO

## UIT DE PERS

### Tuinderij als voorbode van groen Makkinga

(Leeuwarder Courant, 14 december)

Het platteland verandert en Makkinga broedt al maanden op groene plannen om zichzelf van bijvoorbeeld voedsel en energie te voorzien.

De Stichting Lokaal Ideaal Makkinga (SLIM) stelde een aantal projecten voor waarvan de eerste in 2011 werkelijkheid wordt: een dorpstuinderij. Het is de bedoeling dat de dorpstuin biologische producten oplevert die bij de lokale supermarkt in de schappen komen te liggen. Bij het Makkingaaster restaurant De Smaeck van Spa zullen ze in de keuken belanden.

(advertentie)

**Dat werkt lekker**

**Bakker**  
PROFESSIONAL

KEUKENTECHNIEK KOELTECHNIEK AIRCONDITIONING

Bitgumerdyk 34, Postbus 18, 9040 AA Berlikum,  
t (0518) 46 30 00, [info@bakker-profs.nl](mailto:info@bakker-profs.nl), [www.bakker-profs.nl](http://www.bakker-profs.nl)